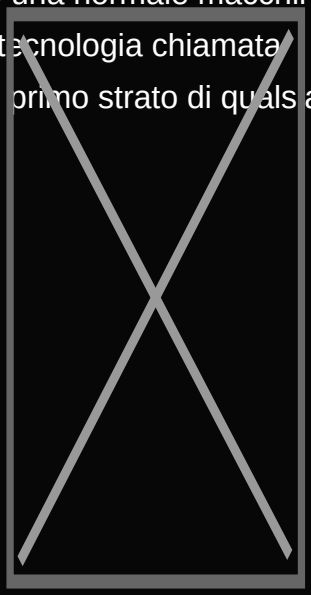
Tecniche speciali per un gelato futurista

gelatochenonce-e878bb17

Se il gelato è considerato perfetto, certamente non ha bisogno di essere perfezionato. Tuttavia le varianti tecniche per migliorare il gelato ci sono e molti le stanno già sfruttando. Di fronte all'incarico di sviluppare una tecnologia innovativa, un gruppo di studenti del Massachusetts Institute of Technology di Boston ha deciso di ripensare il gelato con la stampa 3D. Mentre il mondo stampa utilizzando resine, Kyle Hounsell, neo laureato del MIT, coadiuvato dai compagni di classe Donghyun Kim e Kristine Bunker, ha pensato al gelato. Così il team studentesco ha preso una normale macchina da gelato soft-off e l'ha collegata a una stampante 3D Solidoodle. Con una tecnologia chiamata **modellazione di deposizioni a fusione**, non si fa altro che stendere un primo strato di qualsiasi elemento e proseguire con questa pratica: un processo di layering per il quale



Hounsell sta cercando di depositare il brevetto. Il gelato servito all'interno di un **guscio commestibile** invece rivaluta le sfere della dimensione di una pallina da ping-pong: edibili, sono prodotte per facilitare il consumo del gelato stesso e hanno anche uno scopo ecologico: eliminare gli imballaggi alimentari inutili. Si chiamano WikiPearls, per ora sono vendute solo in un piccolo negozio a Parigi e sono state sviluppate dal professore di ingegneria biomedica di Harvard, David Edwards, che si è ispirato a cibi come l'uva e le noci di cocco, che essenzialmente hanno un packaging incorporato. Il professore aggiunge: "Il sapore è praticamente nullo ma l'esperienza va ad aggiungersi, anzi a

integrarsi, al gusto del gelato stesso". Su tutto e tutti: il gelato fatto grazie all'**azoto liquido**. L'ingrediente chiave di questo piatto forte, o meglio coppetta forte? Nitrogeno liquido. Qui il grande esperto è **Marco Delledonne**, un amante del genere, che apre una parentesi su un "caso aziendale" di gelato alternativo: un'idea per gelaterie che lavorano... senza gelato. Come? Producendolo su richiesta. "Il processo di produzione è completamente diverso da una gelateria tradizionale: si ottiene un prodotto simile solo per certi aspetti al gelato, tuttavia qualitativamente è superiore e di molto. Una gelateria estemporanea non basata sui due elementi fondamentali e usuali: il mantecatore ed il banco gelati".

Chi è Marco Delledonne?
Sempre nel mondo della ristorazione, Marco Delledonne ha svariate esperienze alle spalle, anche all'estero. Passando dai cocktail e dalla caffetteria, e anche dalla cucina, è approdato al mondo del gelato realizzato grazie all'azoto.

Produrre gelati in tempo reale è un lavoro estenuante?



Ogni gelato viene prodotto all'istante, ed è proprio questo che fa la differenza:

perché all'interno delle basi non sono presenti additivi, conservanti, addensanti, emulsionanti o altre sostanze spesso necessarie per produrre un gelato con il metodo tradizionale. È un po' come cucinare. C'è il problema dell'attesa: 10 minuti per avere una coppetta è molto, per alcuni troppo. Tuttavia, meglio non presentarsi come gelateria ma come un'alternativa possibile al classico punto vendita specializzato. Il fruitore? Una nuova tipologia di clientela che vuole assaggiare un prodotto diverso. Ma il gelato offerto deve essere unico sotto ogni aspetto, solo in questo modo varrà la pena aspettare.

Si tratta di vero business o di show?
Entrambe le cose. Il passaparola che si crea con questa tecnica è incredibile e il prodotto è veramente apprezzato, i clienti rimangono stupiti dalla bontà quando lo assaggiano.Non è un gelato, è qualcosa di più; poi si aggiunge anche l'esperienza, con spiegazione di quello che si sta facendo, e infine lo show, dovuto all'evaporazione naturale dell'azoto liquido. Per il settore è una proposta interessante che sta nel mezzo tra rivoluzione e alternativa.

È vero che il gelato all’azoto ha meno grassi e zuccheri ed è più saporito?



Assolutamente sì. È più facile bilanciare la ricetta a proprio piacimento, senza dover essere vincolati a ricette rigorose, per cui la quantità di zuccheri è minore; non ci sono emulsionanti, addensanti, conservanti e anche i sapori si percepiscono meglio. La mantecatura poi avviene in maniera molto semplice: all’interno di una planetaria si eroga l’azoto liquido che, entrando in contatto con la miscela liquida, la trasforma in gelato in meno di 4 minuti. Il vantaggio? Per questo tipo di produzione non è necessario avere lo spazio per un vero laboratorio, come per le gelaterie tradizionali.

Entriamo più nel dettaglio del processo di produzione…
In prima battuta si preparano le basi, pochi litri per averle sempre fresche, stoccate in un refrigeratore; al momento dell’ordine, si preleva la base e si aggiunge l’ingrediente richiesto; si frulla il tutto e si versa nel cestello della planetaria che inizia a mescolare la miscela, a quel punto si fa fuoruscire l’azoto liquido e nel giro di 3-4 minuti il gelato è pronto.

In questo modo non si hanno mai avanzi.
Assolutamente nulla. Né vaschette da stoccare né altro: non c’è invenduto, non ci sono avanzi. Gli unici preparati sono le basi che vengono fatte quasi ogni giorno con un piccolo pastorizzatore.